



Wir suchen: Chef de Partie (m/w/d)

mind. 10 Jahre Berufserfahrung in der Haubengastronomie

Deine Leidenschaft

Du brennst für den regionalen Schweinebraten sowie für internationale High-Class Gerichte. Du kochst nicht nur, du inspirierst den Gast und zeigst ihm die kulinarische Vielfalt unseres Restaurantkonzeptes.

Dir sind die begrenzten Ressourcen unserer Umwelt bewusst – so wird kein Gramm Lebensmittel unnötig verschwendet.

Deine Aufgaben

- Zubereiten und Anrichten von Speisen jeglicher Art
- Vorbereitungs- und Mise-en-place-Arbeiten nach Einschulung auf den vorgesehenen Posten
- Einhaltung der Sauberkeits- und Ordnungsrichtlinien
- Einhaltung der vorgeschriebenen Arbeitsabläufe, Check-Listen und Qualitätsvorschriften nach Vorgaben des Souschefs und des Küchenchefs
- Einsatzbereitschaft auf mehreren Posten als Springer

Das solltest du mitbringen

- Teamfähigkeit
- Grundkenntnisse der Küchenabteilungen (Entremetier, Gardemanger, Saucier, Rotisseur, Pâtisserie)
- Eine fundierte gastronomische Ausbildung
- Mind. 10 Jahre Erfahrung in der Haubengastronomie
- Hohes Qualitätsbewusstsein & vor allem Freude am Kochen
- Selbstständiges Arbeiten und respektvoller Umgang mit Lebensmittel

Unsere
Benefits
findest du
hier!